

Top Borek

Malzemeler

3 adet yufka

200 ml krema (1 kutu)

Uzerine:

2 yumurta

1 su bardagi galeta unu

Icine:

400 gr beyaz peynir

6-7 dal ince kiyilmis maydanoz

Yapilisi

Yufkalarimizi tek tek acararak aralarina birsey surmeksizin ust uste diziyoruz ve bir paket kremayi firca yardimiyla en ustteki yufkanin uzerine suruyoruz. Bir kac dakika yufkanin yumusamasini bekledikten sonra, once yufkamizi 4 esit parcaya kesiyoruz. Her bir bolumu de tekrar 6 dilime kesiyoruz. Ince uzun ucgen parcalar elde etmis olacagiz. Her bir ucgenin genis tarafina, ezdigimiz ve maydanoz ekledigimiz peynirimizden 1 tatli kasigi kadar koyuyoruz. Yufka dilimini kenarlarini kapatarak, ceviriyoruz ve yuvarlak bir top elde ediyoruz. Tum yufkayi bu sekilde hazirladiktan sonra, dinlenmeye birakiyoruz. (Boregin puf noktası, hazirlandiktan sonra bir kac saat dinlendirilmesi, bu surecte, yufkalar kremayi iyice cekmis oluyor. Ben 1 gun beklettim, ertesi gun galeta unu, yumurta karisimina buladim. Hatta ilk seferinde fazla hazirladigim borekleri buzliga kaldirdim ve bir hafta sonra cikarip, donmus haldeyken yumurta, galeta unu yapip firinladim) Daha sonra her bir topu once cirpilmis yumurtaya, sonra galeta ununa buluyoruz ve yagli kagit serilmis bir firin tepsisine diziyoruz. Boreklerimizi onceden isitilmis 180 derece firinda, uzerleri kizarana kadar 40-45 dakika pisiriyoruz. Afiyet olsun...